- METER KOCIEWSKI -

- z Fjutem * -

METER przygotowujemy „na świeżo" i wydajemy prosto z pieca,
wymaga on jednak wcześniejszego zamówienia:
… minimum 1 dzień przed przybyciem do naszej restauracji.

Meter Kociewski może być 4, 5, 6 a nawet 7 osobowy.
Liczba miejsc siedzących przy stole odpowiada ilości zamówionych porcji Metra Kociewskiego

w skład 1 Metra wchodzi: (dla każdej osoby to samo)

Wieprz i Drób na zielonym

1. **Żeberka pieczone**
   z sosem miodowo - musztardowym
2. **Kacza Pytka** **pieczona z Fjutem ***
   z sosem śliwkowym na winie
3. **Roladka z piersi Kurczaka**
   w „panko", **ze szpinakiem i fetą,**

Ryba w grzybach

4. **Smażony filet z Sandacza**
   bastowany w maśle, **na podgrzybkach**

Kociewskie lepianki

5. **Pierogi z białą kiełbasą** *(takie zacne 1 szt./os.)*
   zasmażka kociewska na śmietanie

Dodatki

6. **Ziemniaki opiekane** w ziołach
7. **Bulwa pieczona,** polana masłem
   posypana przyprawami i zielonym
8. **Kapusta zasmażana** na boczku
9. **Potarte buraczki domowe**
10. **Surówka z kapusty włoskiej** z porem
11. **sos śliwkowy na czerwonym winie**
12. **sos czosnkowy + ketchup z dyni**

Koszt dla 1-osoby → 105 zł

* Fjut – Kociewski Cyrop z buraka cukrowego

Stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność"